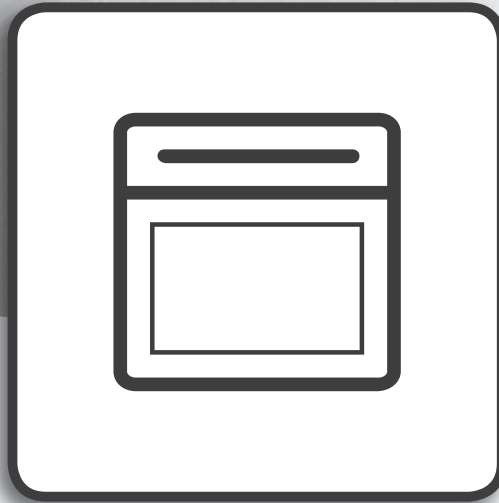


**Whirlpool**



**Istruzioni per la sicurezza, l'uso e la manutenzione  
e Istruzioni per l'installazione**



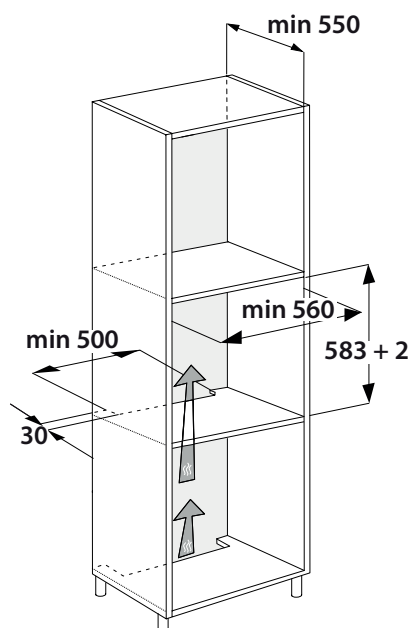
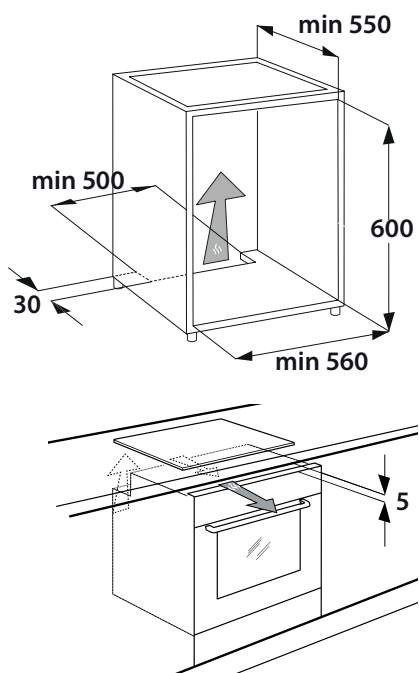
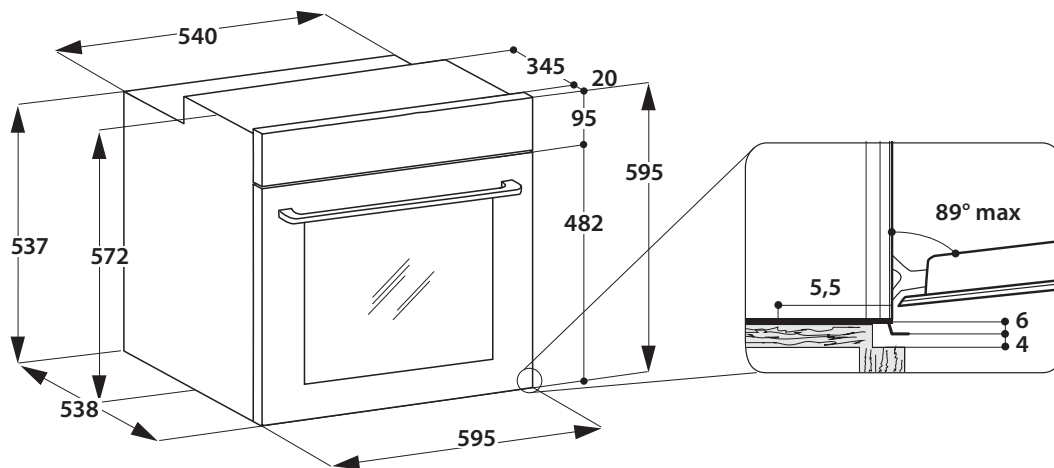
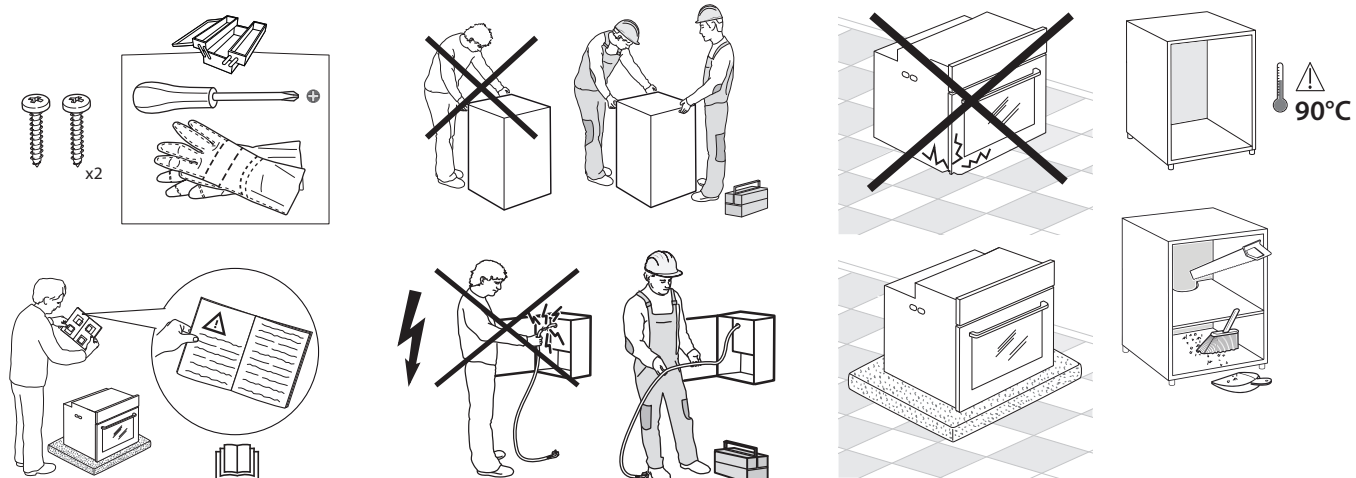
[www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

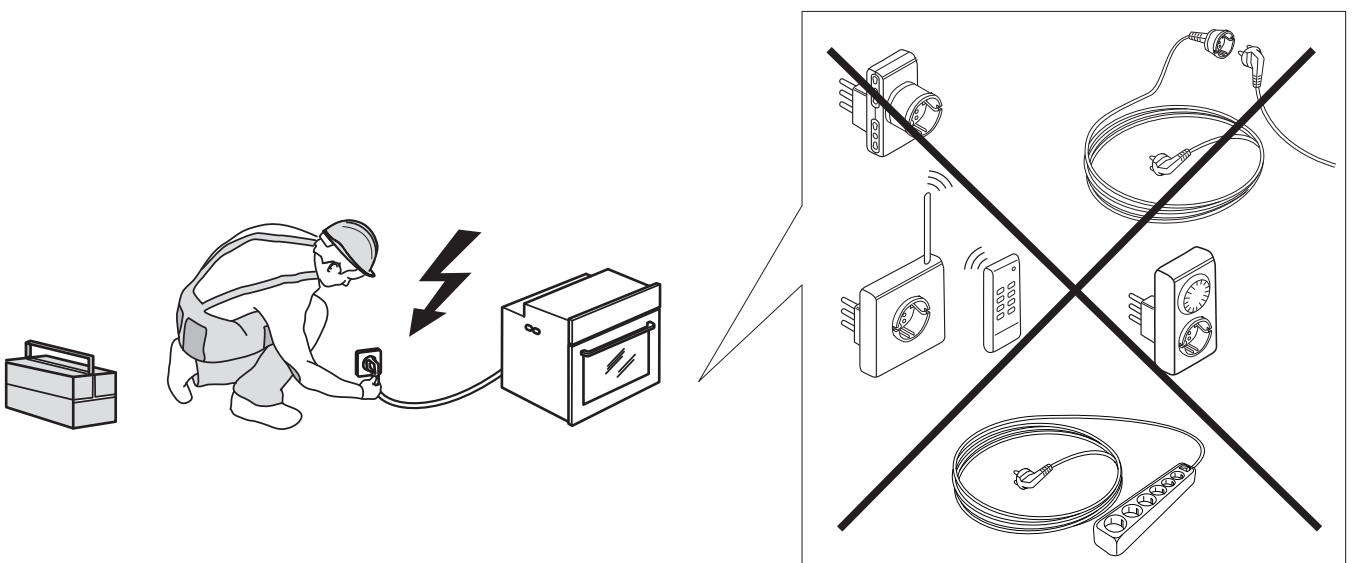
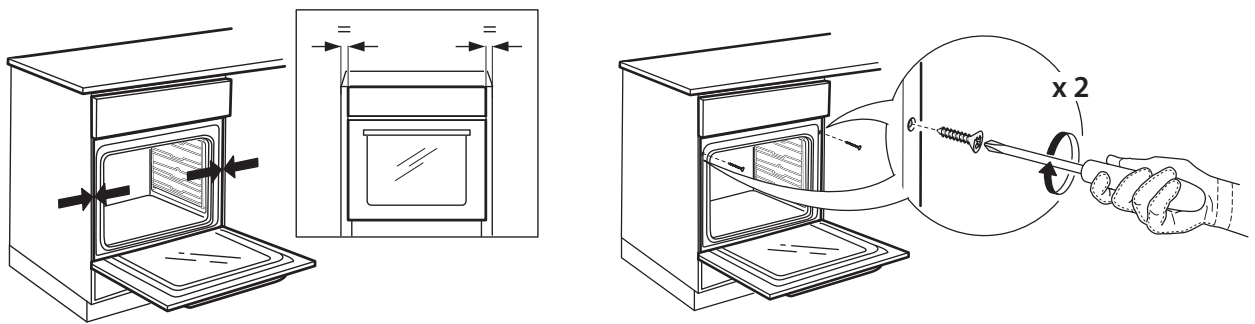
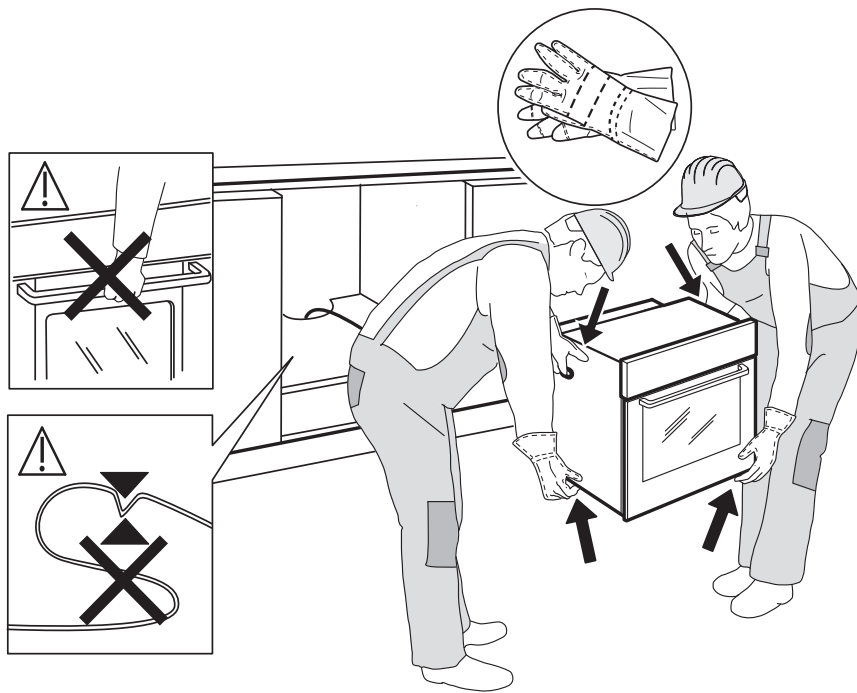


# TABLE OF CONTENTS

<b>INSTALLAZIONE</b>	<b>3</b>	 TERMOSONDA	15
<b>NORME DI SICUREZZA</b>	<b>5</b>	 SILENZIOSO	15
<b>DESCRIZIONE DEL PRODOTTO</b>	<b>7</b>	 BLOCCO TASTI	15
<b>ACCESSORI</b>	<b>8</b>	 ALTRE MODALITÀ	15
INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI	8	 PREFERENZE	15
TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI	8	 WIFI	15
MONTARE LE GUIDE SCORREVOLI (SE PRESENTI)	8	 INFO	15
<b>FUNZIONI DI COTTURA</b>	<b>9</b>	<b>CONSIGLI PER LA COTTURA</b>	<b>16</b>
<b>USO DEL DISPLAY TOUCH</b>	<b>10</b>	STATICO	16
<b>PRIMO UTILIZZO</b>	<b>10</b>	GRILL	17
1. SELEZIONE DELLA LINGUA	10	TURBO GRILL	17
2. CONFIGURAZIONE DELLA CONNESSIONE WIFI	10	TERMOVENTILATO	18
3. IMPOSTAZIONE DI DATA E ORA	11	COOK 4	19
4. IMPOSTAZIONE DELL'ASSORBIMENTO DI POTENZA	11	COTTURA VENTILATA	19
5. RISCALDAMENTO DEL FORNO	11	MAXI COOKING	19
<b>USO QUOTIDIANO</b>	<b>12</b>	ECO TERMOVENTILATO	19
1. SELEZIONE DI UNA FUNZIONE	12	USO DELLA TERMOSONDA	20
2. IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI MANUALI	12	LIEVITAZIONE IN CORSO	20
TEMPERATURA / LIVELLO GRILL	12	MANTENERE IN CALDO	20
DURATA	12	SCONGELAMENTO	20
3. IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI 6 <sup>th</sup> SENSE	12	<b>TABELLA DI COTTURA</b>	<b>21</b>
4. IMPOSTARE L'AVVIO RITARDATO	13	<b>PULIZIA E MANUTENZIONE</b>	<b>25</b>
5. AVVIO DELLA FUNZIONE	13	SUPERFICI ESTERNE	25
6. PRERISCALDAMENTO	13	SUPERFICI INTERNE	25
7. MESSA IN PAUSA DELLA COTTURA	13	ACCESSORI	25
8. FINE COTTURA	13	RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA	25
9. PREFERITI	14	SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA	26
COME SALVARE UNA FUNZIONE	14	<b>DOMANDE FREQUENTI SULLA CONNESSIONE WIFI</b>	<b>26</b>
DOPO AVERE SALVATO LA FUNZIONE	14	<b>RISOLUZIONE DEI PROBLEMI</b>	<b>27</b>
MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI	14	<b>SERVIZIO ASSISTENZA</b>	<b>28</b>
10. STRUMENTI	14	PRIMA DI CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI	28
 ATTIVAZIONE DA REMOTO	15	SE IL PROBLEMA PERSISTE	28
 CONTAMINUTI	15	<b>DATI TECNICI</b>	<b>28</b>
 LUCE			
 AUTO PULIZIA			

# INSTALLAZIONE







## NORME DI SICUREZZA

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere le seguenti norme di sicurezza. Conservarle per eventuali consultazioni successive.

Questo manuale e l'apparecchio sono corredati da importanti avvertenze di sicurezza, da leggere e rispettare sempre. Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità che derivi dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni di sicurezza, da usi impropri dell'apparecchio o da errate impostazioni dei comandi.

⚠ Tenere i bambini di età inferiore a 3 anni lontani dall'apparecchio. Tenere i bambini di età inferiore agli 8 anni a debita distanza dall'apparecchio, a meno che non siano costantemente sorvegliati. I bambini di età superiore agli 8 anni, le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e le persone che non abbiano esperienza o conoscenza dell'apparecchio potranno utilizzarlo solo sotto sorveglianza, o quando siano state istruite sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi del suo utilizzo. Vietare ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione ordinaria non devono essere effettuate da bambini senza la supervisione di un adulto.

⚠ **AVVERTENZA:** L'apparecchio e i suoi componenti accessibili possono diventare molto caldi durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

⚠ Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'essiccazione degli alimenti. Se l'apparecchio è predisposto per l'uso di una termosonda, usare solo i tipi di termosonda raccomandati per questo forno per evitare il rischio di incendi.

⚠ Non avvicinare all'apparecchio stoffe o altri materiali infiammabili fino a che tutti i componenti non si siano completamente raffreddati, per evitare il rischio di incendi. Sorvegliare continuamente la cottura degli alimenti ricchi di grasso o olio o le cotture con aggiunta di alcolici, perché queste preparazioni comportano un rischio di incendio. Usare guanti da forno per estrarre tegami e accessori. Alla fine della cottura, aprire la porta con cautela, lasciando defluire gradualmente l'aria o il vapore prima di accedere al vano del forno per evitare possibili rischi di ustioni. Non ostruire le aperture di sfogo dell'aria calda sul lato anteriore del forno per evitare il rischio di incendi.

⚠ Fare attenzione quando la porta del forno è in posizione aperta o abbassata, per evitare di urtarla.

## IMPORTANTE: DA LEGGERE E OSSERVARE

### USO CONSENTITO

⚠ **ATTENZIONE:** apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione mediante un dispositivo di commutazione esterno, ad esempio un temporizzatore, o attraverso un sistema di comando a distanza separato.

⚠ L'apparecchio è destinato all'uso domestico e ad applicazioni analoghe, quali: zone cucina di negozi, uffici e altri ambienti lavorativi; agriturismi; camere di hotel, motel, bed & breakfast e altri ambienti residenziali.

⚠ Non sono consentiti altri usi (ad es., il riscaldamento di ambienti).

⚠ Questo apparecchio non è destinato all'uso professionale. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.

⚠ Non conservare sostanze esplosive oppure infiammabili (ad es. taniche di benzina o bombolette spray) all'interno o in prossimità dell'apparecchio per evitare pericoli d'incendio.

### INSTALLAZIONE

⚠ Per evitare il rischio di lesioni personali, le operazioni di movimentazione e installazione dell'apparecchio devono essere eseguite da almeno due persone. Per evitare rischi di taglio, utilizzare guanti protettivi per le operazioni di disimballaggio e installazione.

⚠ L'installazione, comprendente anche eventuali raccordi per l'alimentazione idrica e i collegamenti elettrici, e gli interventi di riparazione devono essere eseguiti da personale qualificato. Non riparare o sostituire qualsiasi parte dell'apparecchio se non espressamente richiesto nel manuale d'uso. Tenere i bambini a distanza dal luogo di installazione. Dopo aver disimballato l'apparecchio, assicurarsi che non sia stato danneggiato durante il trasporto. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza. A installazione completata, conservare il materiale di imballaggio (parti in plastica, polistirolo, ecc.) fuori della portata dei bambini per evitare potenziali rischi di soffocamento. Prima di procedere all'installazione, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica per non correre il rischio di scosse elettriche. Per evitare il rischio di incendio o di folgorazione, durante l'installazione assicurarsi che l'apparecchio non danneggi il cavo di alimentazione. Attivare l'apparecchio solo dopo avere completato la procedura di installazione.

⚠ Eseguire tutte le operazioni di taglio del mobile prima di inserire il forno, avendo cura di rimuovere trucioli o residui di segatura.

⚠ Non rimuovere l'apparecchio dalla base di polistirolo fino al momento dell'installazione.

⚠ Dopo l'installazione, la parte inferiore dell'apparecchio non deve più essere accessibile.

⚠ Non installare l'apparecchio dietro un pannello decorativo - possibile rischio di incendio.

⚠ Se l'apparecchio è installato sotto un piano di lavoro, non ostruire lo spazio minimo previsto tra il piano di lavoro e il bordo superiore del forno, perché in tal caso potrebbe crearsi un rischio di incendio.

#### **AVVERTENZE ELETTRICHE**

⚠ La targhetta matricola si trova sul bordo anteriore del forno (visibile a porta aperta).

⚠ Deve essere possibile scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica disinserendo la spina, se questa è accessibile, o tramite un interruttore multipolare installato a monte della presa nel rispetto dei regolamenti elettrici vigenti; inoltre, l'apparecchio deve essere messo a terra in conformità alle norme di sicurezza elettrica nazionali.

⚠ Non utilizzare cavi di prolunga, prese multiple o adattatori. Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non devono più essere accessibili. Non utilizzare l'apparecchio quando si è bagnati oppure a piedi nudi.

Non accendere l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se si osservano anomalie di funzionamento o se l'apparecchio è caduto o è stato danneggiato.

⚠ Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con uno dello stesso tipo dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato o da un tecnico qualificato per evitare situazioni di pericolo o rischi di scosse elettriche.

⚠ Se il cavo di alimentazione deve essere sostituito, rivolgersi a un centro di assistenza autorizzato.

#### **PULIZIA E MANUTENZIONE**

⚠ **AVVERTENZA:** Per evitare rischi di folgorazione, prima di qualsiasi intervento di manutenzione accertarsi che l'apparecchio sia spento e scollegato dall'alimentazione elettrica. Per evitare il rischio di lesioni personali, utilizzare guanti protettivi (rischio di lacerazione) e scarpe di sicurezza (rischio di contusione); assicurarsi che qualsiasi movimentazione sia eseguita da due persone (ridurre il carico); mai utilizzare pulitrici a getto di vapore (rischio di scosse elettriche).

Le riparazioni non professionali e non autorizzate dal produttore potrebbero comportare un rischio per la salute e la sicurezza, per il quale il produttore non può essere ritenuto responsabile. Qualsiasi difetto o danno causato da riparazioni o interventi di manutenzione non professionali non sarà coperto


dalla garanzia, i cui termini sono descritti nel documento consegnato con l'unità.

⚠ Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici per pulire la porta del forno in vetro, in quanto potrebbero rigarne la superficie e causarne la frantumazione.

⚠ Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, assicurarsi che l'apparecchio si sia raffreddato. - Rischio di ustioni.

⚠ **AVVERTENZA:** Spegnerne l'apparecchio prima di sostituire la lampadina, per evitare il rischio di scosse elettriche.

#### **SMALTIMENTO DEL MATERIALE DI IMBALLAGGIO**

Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio .


Le varie parti dell'imballaggio devono pertanto essere smaltite responsabilmente e in stretta osservanza delle norme stabilite dalle autorità locali.

#### **SMALTIMENTO DEGLI ELETTRODOMESTICI**

Questo apparecchio è stato fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile.

Smaltire il prodotto rispettando le normative locali in materia.

Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclaggio degli elettrodomestici, contattare l'ufficio locale competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato. Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla direttiva europea 2012/19/UE, Rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) e alle norme sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche 2013 (e successive modifiche). Provvedendo al corretto smaltimento del prodotto si contribuirà ad evitare potenziali conseguenze negative sull'ambiente e sulla salute umana.

Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo apparecchio non deve essere smaltito come rifiuto domestico, bensì conferito presso un centro di raccolta preposto al ritiro delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

#### **CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO**

Preriscaldare il forno solo se specificato nella tabella di cottura o nella ricetta.

Usare teglie laccate o smaltate in colori scuri, in quanto assorbono il calore in modo più efficiente.

Nel caso di cibi che richiedano tempi lunghi, questi continueranno comunque a cuocere anche con l'apparecchio spento.

#### **DICHIARAZIONE DI PROGETTAZIONE**

Questo apparecchio soddisfa quanto segue: Requisiti di Ecodesign del regolamento europeo 66/2014; Regolamento 65/2014 sull'etichettatura energetica; Ecodesign per i prodotti connessi all'energia e informazioni sull'energia (emendamento) (Uscita UE) Regolamenti 2019, in conformità con la norma europea EN 60350-1.

Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.

Il fabbricante, Whirlpool Management EMEA s.r.l., dichiara che questo modello di elettrodomestico W11I OM1 4MS2 H con apparecchiatura radio Modulo Indigo WiFi è conforme alla direttiva 2014/53/UE e al regolamento sulle apparecchiature radio 2017.

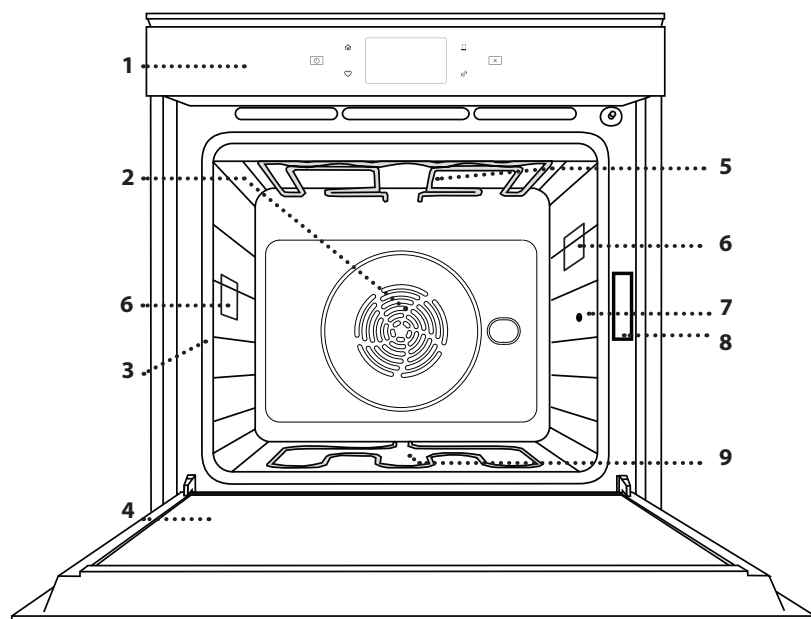
Il testo completo della dichiarazione di conformità è disponibile sul seguente sito web: docs.whirlpool.eu

L'apparecchiatura radio opera nella banda di frequenza ISM a 2,4 GHz, la massima potenza a radiofrequenza trasmessa non eccede 20 dBm (e.i.r.p.).

Questo prodotto contiene software open source sviluppato da terze parti. La dichiarazione sull'uso della licenza open source è disponibile al seguente sito web: docs.whirlpool.eu

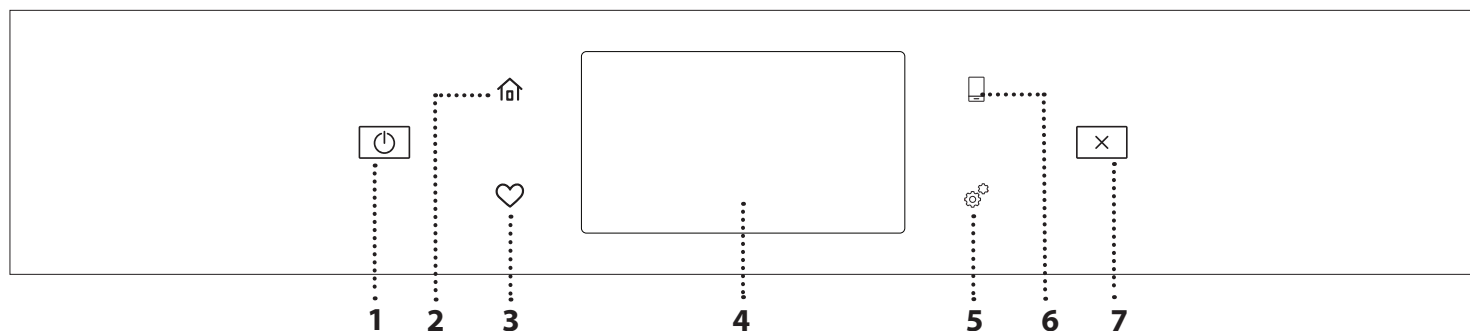


## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Pannello comandi
2. Ventola e resistenza circolare (non visibile)
3. Griglie laterali (il livello è indicato sulla parte frontale del forno)
4. Porta
5. Resistenza superiore / grill
6. Luce
7. Punto di inserimento della sonda carne
8. Targhetta matricola (da non rimuovere)
9. Resistenza inferiore (non visibile)

## DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



### 1. ON / OFF

Per accendere e spegnere il forno.

### 2. HOME

Per accedere rapidamente alla schermata principale.

### 3. PREFERITI

Per richiamare la lista delle funzioni preferite.

### 4. DISPLAY

### 5. STRUMENTI

Per scegliere tra le opzioni e modificare le impostazioni del forno e le preferenze.

### 6. CONTROLLO REMOTO

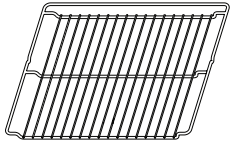
Per abilitare l'uso dell'app Whirlpool 6<sup>th</sup> Sense Live.

### 7. ANNULLA

Per disattivare tutte le funzioni del forno ad eccezione dell'orologio, del contamini e del blocco tasti.

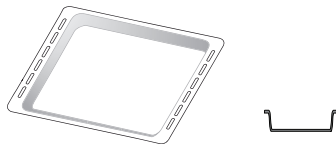
# ACCESSORI

## GRIGLIA



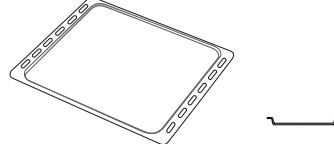
Da usare per la cottura degli alimenti o come supporto per pentole, tortiere e altri utensili da cucina

## LECCARDA



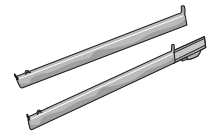
Da posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura o come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce, ecc.

## TEGLIA



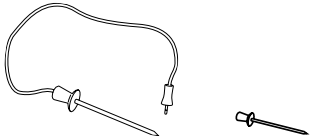
Da usare per cuocere prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche carne arrosto, pesce al cartoccio, ecc.

## GUIDE SCORREVOLI \*



Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.

## TERMOSONDA



Per misurare con precisione la temperatura interna degli alimenti durante la cottura. Grazie ai quattro punti di rilevazione e al supporto rigido, può essere utilizzata non solo per carne e pesce, ma anche per pane, torte e pasticceria.

\* Disponibile solo su alcuni modelli

Il numero e il tipo di accessori possono variare a seconda del modello acquistato.

È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza.

## INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

Inserire la griglia orizzontalmente facendola scivolare sulle griglie laterali inserendo dapprima il lato rialzato orientato verso l'alto.

Gli altri accessori, come la leccarda o la teglia, si inseriscono orizzontalmente come la griglia.

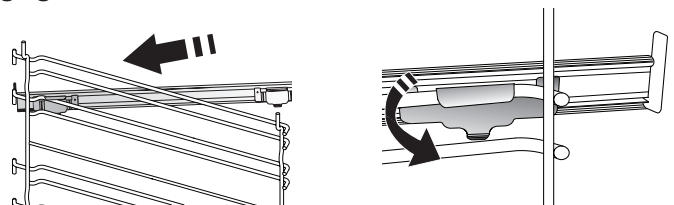
## TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

- Per togliere le griglie, sollevarle e sganciare la parte inferiore dalla sede tirandola leggermente: a questo punto è possibile rimuovere le griglie.
- Per rimontare le griglie, inserirle dapprima nelle sedi superiori. Avvicinarle alla cavità tenendo sollevato, quindi abbassarle in posizione nelle sedi inferiori.

## MONTARE LE GUIDE SCORREVOLI (SE PRESENTI)

Togliere dal forno le griglie laterali e rimuovere la protezione in plastica dalle guide scorrevoli.

Ancorare alla griglia laterale la clip superiore della guida e farla scivolare fino a fine corsa; abbassare in posizione l'altra clip. Per fissare la guida, premere la parte inferiore della clip contro la griglia laterale. Assicurarsi che le guide possano scorrere liberamente. Ripetere questa operazione sull'altra griglia laterale, allo stesso livello.



Nota: le guide scorrevoli possono essere montate a qualsiasi livello.

# FUNZIONI DI COTTURA



## FUNZIONI MANUALI

- **PRERISCALDAMENTO RAPIDO**  
Per riscaldare rapidamente il forno.
- **STATICO**  
Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.
- **GRILL**  
Per grigliare costate, spiedini e salsicce, gratinare verdure o dorare il pane. Per la grigliatura delle carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.
- **TURBO GRILL**  
Per arrostitire grossi tagli di carne (cosciotti, roast beef, polli). Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere i liquidi di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.
- **TERMOVENTILATO**  
Per cuocere contemporaneamente su più ripiani (massimo tre) alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura. Questa funzione permette di eseguire la cottura senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.
- **FUNZIONI COOK 4**  
Per cuocere contemporaneamente su quattro ripiani alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura. Questa funzione può essere utilizzata per cuocere biscotti, torte, pizze (anche surgelate) e per preparare un pasto completo. Per ottenere risultati ottimali si raccomanda di seguire la tabella di cottura.
- **COTTURA VENTILATA**  
Per cuocere carni o torte ripiene su un solo ripiano.
- **FUNZIONI SPECIALI**
  - » **SCONGELAMENTO**  
Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Disporre gli alimenti sul ripiano intermedio. Si suggerisce di lasciare l'alimento nella sua confezione per impedire che si asciughi eccessivamente all'esterno.
  - » **TIENI IN CALDO**  
Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti.
  - » **LIEVITAZIONE IN CORSO**  
Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Per preservare la qualità della lievitazione, non attivare la funzione se il forno è ancora caldo dopo un ciclo di cottura.
  - » **PIATTI PRONTI**  
Per cuocere piatti pronti conservati a temperatura ambiente o in frigorifero (biscotti,

miscela per torte, muffin, pasta e prodotti di panetteria). Questa funzione cuoce tutte le pietanze in modo veloce e delicato; può essere utilizzata anche per riscaldare alimenti già cotti. Non occorre preriscaldare il forno. Seguire le istruzioni riportate sulla confezione.

- » **MAXI COOKING**

Per cuocere tagli di carne di grosse dimensioni (superiori a 2,5 kg). Si suggerisce di girare la carne durante la cottura per ottenere una doratura omogenea su entrambi i lati. È preferibile irrorarla di tanto in tanto con il fondo di cottura per evitare che si asciughi eccessivamente.

- » **ECO TERMOVENTILATO**

Per cuocere arrostiti ripieni e filetti di carne su uno stesso ripiano. La circolazione intermittente dell'aria impedisce un'eccessiva asciugatura degli alimenti. In questa funzione ECO la luce rimane spenta durante la cottura. Per utilizzare il ciclo ECO e ottimizzare quindi i consumi energetici, la porta forno non deve essere aperta fino a completamento della cottura del cibo.

- **COTTURA SURGELATI**

Questa funzione seleziona automaticamente la temperatura e la modalità di cottura ottimali per 5 diverse categorie di alimenti pronti surgelati. Non è necessario preriscaldare il forno.



## 6<sup>th</sup> SENSE

Questa funzione permette di cuocere tutti i tipi di alimenti in modo completamente automatico. Per utilizzare al meglio questa funzione si raccomanda di seguire le indicazioni della tabella di cottura.



## USO DEL DISPLAY TOUCH



**Per scorrere lungo un menu o un elenco:**  
Scorrere il dito sul display per visualizzare le voci o i valori elencati.



**Per selezionare o confermare:**  
Toccare lo schermo per selezionare il valore o il menu desiderato.

**Per tornare alla schermata precedente:**


Toccare < .

**Per confermare le impostazioni o accedere alla schermata successiva:**

Toccare "IMPOSTA" o "AVANTI".

## PRIMO UTILIZZO

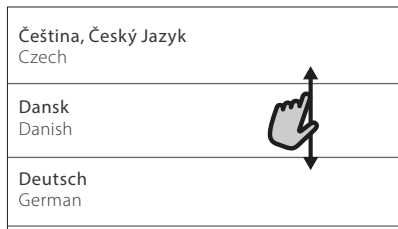
Alla prima accensione è necessario configurare l'apparecchio.

Le impostazioni potranno essere modificate successivamente premendo  per accedere al menu "Strumenti".

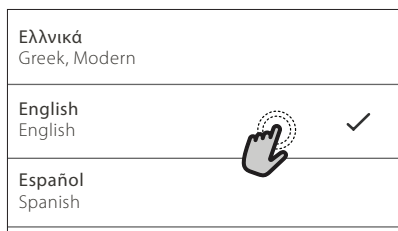
### 1. SELEZIONE DELLA LINGUA

Alla prima accensione è necessario impostare la lingua e l'ora.

- Far scorrere il dito sullo schermo per visualizzare l'elenco delle lingue disponibili.



- Toccare la lingua desiderata.

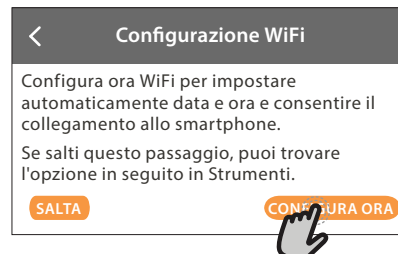


Toccando < si tornerà alla schermata precedente.

### 2. CONFIGURAZIONE DELLA CONNESSIONE WIFI

La funzione 6<sup>th</sup> Sense Live permette di azionare il forno a distanza da un dispositivo mobile. Per abilitare il controllo remoto dell'apparecchio occorre prima eseguire correttamente la procedura di connessione. Questa procedura è necessaria per registrare l'apparecchio e collegarlo alla rete domestica.

- Toccare "CONFIGURA ORA" per procedere con la configurazione della connessione.



Oppure, toccare "SALTA" per collegare il prodotto in un momento successivo.

#### COME CONFIGURARE LA CONNESSIONE

Per utilizzare questa funzione è necessario disporre di: uno smartphone o un tablet, e un router wireless collegato a Internet. Usando lo smartphone o il tablet, controllare che il segnale della rete wireless domestica sia sufficientemente forte vicino all'apparecchio.

Requisiti minimi.

Smartphone o tablet: Android con schermo 1280x720 (o superiore) o iOS.

Le informazioni sulla compatibilità dell'app con le varie versioni di Android o iOS sono disponibili sui rispettivi store online.

Router wireless: 2.4Ghz, WiFi b/g/n.

#### 1. Scaricare l'app 6<sup>th</sup> Sense Live

Per prima cosa, scaricare l'app sul proprio dispositivo mobile. L'app 6<sup>th</sup> Sense Live presenterà la sequenza di passaggi qui descritta. L'app 6<sup>th</sup> Sense Live può essere scaricata da iTunes o da Google Play.

#### 2. Creare un account

Se ancora non si dispone di un account è necessario crearlo. In questo modo sarà possibile collegare in rete i propri apparecchi e controllarli da remoto.

#### 3. Registrare l'apparecchio

Registrare il proprio apparecchio seguendo le istruzioni dell'app. Per la procedura di registrazione sarà richiesto il codice SAID (Smart Appliance Identifier), riportato sulla targhetta matricola applicata sul prodotto.

#### 4. Collegare l'apparecchio alla rete WiFi



Seguire la procedura di configurazione mediante scansione. L'app presenterà la sequenza di operazioni da seguire per collegare l'apparecchio alla rete WiFi domestica.

Se il router supporta WPS 2.0 (o una versione successiva), selezionare "MANUALE" e scegliere "Configurazione WPS": premere il tasto WPS sul router wireless per stabilire una connessione tra i due prodotti.

Se necessario, è anche possibile collegare il prodotto manualmente usando la funzione "Cerca rete".

Il codice SAID serve per sincronizzare uno smartphone o un tablet con l'apparecchio.

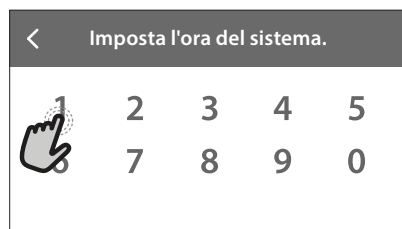
Viene visualizzato l'indirizzo MAC per il modulo WiFi.

In caso di modifica delle impostazioni del router (ad es. il nome o la password della rete, oppure il provider della linea dati) sarà necessario eseguire nuovamente la procedura di connessione.

### 3. IMPOSTAZIONE DI DATA E ORA

Se il forno viene collegato alla rete domestica, la data e l'ora saranno impostate automaticamente. Diversamente sarà necessario impostarle manualmente.

- Impostare l'ora toccando i numeri corrispondenti.



- Toccare "IMPOSTA" per confermare.



Dopo avere impostato l'ora, occorrerà impostare la data.

- Impostare la data toccando i numeri corrispondenti.
- Toccare "IMPOSTA" per confermare.

Dopo una lunga interruzione di corrente, è necessario impostare nuovamente l'ora e la data.

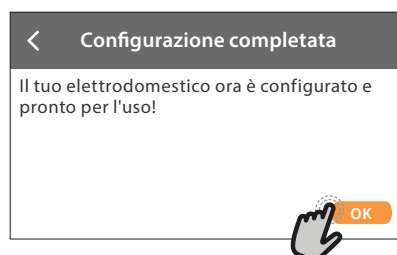
### 4. IMPOSTAZIONE DELL'ASSORBIMENTO DI POTENZA

Il forno è programmato per assorbire una potenza elettrica compatibile con una rete domestica di potenza nominale superiore a 3 kW (16 Ampere): nel caso si disponga di una potenza inferiore, è necessario diminuire questo valore (13 Ampere).

- Toccare il valore sulla destra per selezionare la potenza.



- Toccare "OK" per terminare la configurazione iniziale.



### 5. RISCALDAMENTO DEL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale.


Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore. Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno.

Riscaldare il forno alla temperatura di 200 °C per circa un'ora.

È opportuno ventilare la stanza durante e dopo il primo utilizzo.

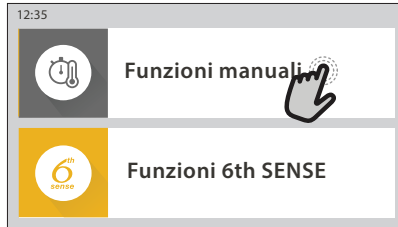
# USO QUOTIDIANO

## 1. SELEZIONE DI UNA FUNZIONE

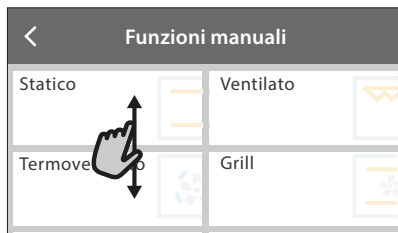
- Per accendere il forno, premere  o toccare lo schermo.

Il display permette di scegliere tra funzioni manuali e funzioni 6<sup>th</sup> Sense.

- Toccare la funzione principale desiderata per accedere al menu corrispondente.



- Scorrere in alto o in basso per visualizzare l'elenco delle opzioni.



- Selezionare la funzione desiderata con un tocco.




## 2. IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI MANUALI

Dopo avere selezionato la funzione desiderata è possibile modificarne le impostazioni. Il display mostrerà i valori che è possibile modificare.

### TEMPERATURA / LIVELLO GRILL

- Scorrere tra i valori proposti e selezionare quello desiderato.



Se la funzione lo consente, è possibile toccare  per attivare il preriscaldamento.



### DURATA

Non è necessario impostare la durata, ad esempio se si desidera gestire la cottura manualmente. Se si imposta una durata, la cottura proseguirà per il tempo selezionato. Alla scadenza del tempo impostato, la cottura si interrompe automaticamente.

- Per impostare la durata, toccare "Imposta tempo cottura".



- Impostare la durata di cottura desiderata toccando i numeri corrispondenti.



- Toccare "AVANTI" per confermare.

Per annullare la durata impostata in modo da gestire manualmente la fine della cottura, toccare il valore di durata e selezionare "STOP".

## 3. IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI 6<sup>th</sup> SENSE

Le funzioni 6<sup>th</sup> Sense permettono di preparare un'ampia varietà di pietanze scegliendo tra quelle presenti nell'elenco. L'apparecchio seleziona automaticamente la maggior parte delle impostazioni di cottura in modo da produrre un risultato ottimale.

- Scegliere una ricetta dall'elenco.

Le funzioni sono elencate per categoria di alimenti nel menu "LISTA CIBI 6<sup>th</sup> SENSE" (vedere le tabelle) e per tipo di ricetta nel menu "LIFESTYLE".

- Dopo avere selezionato una funzione, è sufficiente indicare le caratteristiche dell'alimento da cuocere (quantità, peso, ecc.) per ottenere un risultato ottimale.

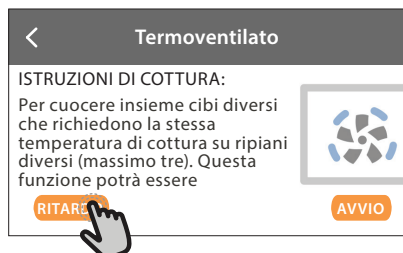
Alcune funzioni 6<sup>th</sup> Sense richiedono l'uso della termosonda, che deve essere collegata prima di selezionare la funzione. Per ottenere risultati ottimali con la termosonda, seguire le indicazioni della sezione corrispondente.

- Seguire le istruzioni che compaiono sul display per programmare il processo di cottura.

#### 4. IMPOSTARE L'AVVIO RITARDATO


È possibile ritardare la cottura prima di avviare una funzione: La funzione si avvia al momento selezionato anticipatamente.

- Toccare "RITARDO" per impostare l'ora di inizio desiderata.



- Dopo avere impostato il ritardo desiderato, toccare "AVVIO RITARDATO" per dare inizio al tempo di attesa.
- Inserire il cibo nel forno e chiudere la porta: la funzione si avvierà automaticamente al termine del tempo calcolato.

La programmazione dell'avvio ritardato di una cottura disattiva la fase di preriscaldamento del forno: la temperatura desiderata viene raggiunta gradualmente, quindi i tempi di cottura si allungheranno leggermente rispetto a quanto indicato nella tabella di cottura.

- Per attivare la funzione subito e annullare il ritardo programmato, toccare .

#### 5. AVVIO DELLA FUNZIONE

- Dopo avere configurato le impostazioni, toccare "AVVIO" per attivare la funzione.

Se il forno è caldo e la funzione prevede una determinata temperatura massima, sul display compare un messaggio corrispondente.

I valori impostati possono essere modificati in qualsiasi momento durante la cottura toccando il valore che si desidera cambiare.

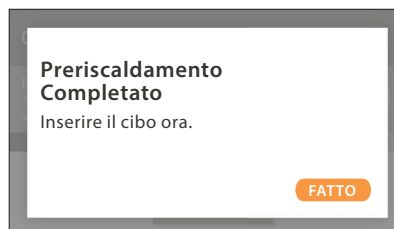
- Premendo  è possibile interrompere la funzione attiva in qualsiasi momento.

#### 6. PRERISCALDAMENTO

Se era stato attivato il preriscaldamento, all'avvio della funzione il display indica che è in corso la fase di preriscaldamento.




Al termine di questa fase, un segnale acustico e il display indicheranno che il forno ha raggiunto la temperatura impostata.



- Aprire lo sportello.
- Introdurre la pietanza nel forno.
- Chiudere lo sportello e toccare "FATTO" per iniziare la cottura.

Introdurre gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può avere effetti negativi sui risultati della cottura. Aprendo la porta durante la fase di preriscaldamento, questa si interrompe temporaneamente. Il tempo di cottura non comprende la fase di preriscaldamento.

È possibile modificare l'impostazione predefinita dell'opzione di preriscaldamento per le funzioni di cottura che lo consentono manualmente.

- Selezionare una funzione che consente di impostare manualmente la funzione di preriscaldamento.
- Toccare l'icona  per attivare o disattivare il preriscaldamento. Sarà impostato come opzione predefinita.

#### 7. MESSA IN PAUSA DELLA COTTURA

Alcune funzioni 6<sup>th</sup> Sense richiedono di girare gli alimenti durante la cottura. Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display.

- Aprire lo sportello.
- Eseguire l'operazione indicata sul display.
- Chiudere lo sportello e toccare "FATTO" per riprendere la cottura.

Prima della fine della cottura, il forno potrebbe chiedere di controllare nuovamente gli alimenti.


Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display.

- Controllare gli alimenti.
- Chiudere lo sportello e toccare "FATTO" per riprendere la cottura.

#### 8. FINE COTTURA

Allo scadere del tempo programmato, un segnale acustico e il display avvisano che la cottura è terminata. Con alcune funzioni, una volta terminata la cottura sarà possibile conferire alla pietanza una doratura extra, prolungare il tempo di cottura o salvare la funzione tra i preferiti.



- Toccare  per salvare la funzione tra i preferiti.
- Selezionare "Doratura extra" per avviare un ciclo di doratura di cinque minuti.

- Toccare ⊕ per prolungare la cottura.

## 9. PREFERITI

La funzione Preferiti permette di memorizzare le impostazioni del forno per le ricette preferite.

Il forno rileva automaticamente le funzioni utilizzate più spesso e, dopo un certo numero di utilizzi, propone di aggiungerle ai preferiti.

### COME SALVARE UNA FUNZIONE

Quando una funzione è terminata, è possibile toccare ♥ per salvarla tra i preferiti. Sarà così possibile richiamarla velocemente in futuro mantenendo le stesse impostazioni.

Il display permette di salvare la funzione indicando uno o più pasti preferiti tra i 4 disponibili: colazione, pranzo, spuntino e cena.

- Scegliere almeno un pasto toccando l'icona corrispondente.

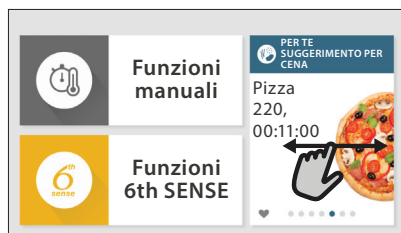


- Toccare "SALVA PREFERITO" per salvare la funzione.



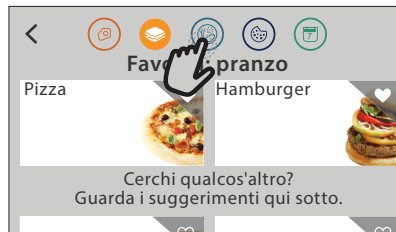
### DOPO AVERE SALVATO LA FUNZIONE

Dopo avere salvato una funzione tra i preferiti, la schermata principale mostrerà le funzioni salvate per la fascia oraria corrente.



Per visualizzare il menu dei preferiti, premere ♥ : Le funzioni saranno presentate divise per pasto, accompagnate da alcuni consigli.

- Toccando l'icona di un pasto viene visualizzato l'elenco corrispondente.



Inoltre, toccando 🕒 è possibile visualizzare la cronologia delle ultime funzioni utilizzate.

- Scorrere le voci dell'elenco.
- Toccare la ricetta o la funzione desiderata.
- Toccare "AVVIO" per attivare la cottura.

### MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI

Nella schermata Preferiti, è possibile aggiungere un'immagine o un nome a ogni ricetta per personalizzarla secondo le proprie preferenze.

- Selezionare la funzione che si desidera modificare.
- Toccare "MODIFICA".
- Selezionare l'attributo che si desidera modificare.
- Toccare "AVANTI": il display mostrerà i nuovi attributi.
- Toccare "SALVA" per confermare le modifiche.

È anche possibile cancellare le funzioni salvate nella schermata Preferiti:

- Toccare l'icona ♥ sulla funzione da eliminare.
- Toccare "RIMUOVI".

È anche possibile cambiare gli orari associati ai vari pasti:

- Premere ⚙️.
- Selezionare "Preferenze".
- Selezionare "Data e ora".
- Toccare "I tuoi orari dei pasti".
- Scorrere le voci dell'elenco e toccare l'orario desiderato.
- Toccare il pasto corrispondente per modificarlo.

Ogni fascia oraria può essere associata a un solo pasto.

## 10. STRUMENTI

L'icona ⚙️ permette di aprire in qualsiasi momento il menu "Strumenti".

Da questo menu è possibile scegliere tra varie opzioni e modificare le impostazioni o le preferenze relative al prodotto o al display.



### ATTIVAZIONE DA REMOTO

Per abilitare l'uso dell'app Whirlpool 6<sup>th</sup> Sense Live.

### CONTAMINUTI



Questa funzione può essere attivata sia insieme a una funzione di cottura, sia in modo indipendente.

Una volta avviato il contaminuti, il conto alla rovescia prosegue autonomamente senza interferire sulla funzione di cottura.

Il conteggio viene visualizzato nell'angolo superiore destro del display.

Il conteggio viene visualizzato nell'angolo superiore destro del display.

Per richiamare o modificare il contaminuti:

- Premere .
- Toccare .

Un segnale acustico e il display avviseranno del termine del conto alla rovescia.

- Toccare "IGNORA" per annullare il contaminuti o impostare una nuova durata.
- Toccare "IMPOSTA NUOVA DURATA" per impostare nuovamente il contaminuti.

## LUCE

per accendere e spegnere la luce del forno.

## AUTO PULIZIA

Attivare la funzione "Auto Pulizia" per una pulizia ottimale delle superfici interne.

Si raccomanda di non aprire la porta del forno durante il ciclo di pulizia per evitare perdite di vapore, che potrebbero avere un effetto negativo sul risultato finale.


- Prima di attivare la funzione estrarre tutti gli accessori dal forno.
- A forno freddo, versare 200 ml di acqua potabile sul fondo del forno.
- Toccare "AVVIO" per attivare la funzione di pulizia.

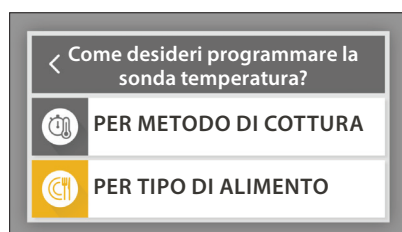
Dopo avere selezionato il ciclo, è possibile posticipare l'avvio della pulizia automatica. Toccare "RITARDO" per impostare l'ora di fine come indicato nella sezione corrispondente.

## TERMOSONDA

La sonda permette di misurare la temperatura interna della carne durante la cottura per garantire che raggiunga il valore ottimale. La temperatura del forno può variare in base alla funzione selezionata, ma la cottura è sempre programmata per terminare al raggiungimento della temperatura specificata.

Introdurre gli alimenti nel forno e collegare la termosonda al connettore. Tenere la termosonda il più lontano possibile dalla fonte di calore. Chiudere la porta del forno.

Toccare . È possibile scegliere tra le funzioni manuali (per metodo di cottura) e le funzioni 6<sup>th</sup> Sense (per tipo di alimenti) che consentano o richiedano l'uso della termosonda.



Dopo avere avviato una funzione di cottura, la rimozione della

termosonda causerà l'annullamento della funzione. Ricordarsi di staccare e rimuovere la termosonda dal forno quando si estraggono le pietanze.

## SILENZIOSO

Toccare questa icona per disabilitare o abilitare i suoni e gli allarmi.

## BLOCCO TASTI

La funzione "Blocco tasti" permette di bloccare i tasti del pannello a sfioramento per evitare che vengano premuti accidentalmente.

Per attivare il blocco:

- Toccare l'icona .

Per disattivare il blocco:



- Toccare il display.
- Scorrere verso l'alto sul messaggio visualizzato.



## ALTRE MODALITÀ

Per selezionare la modalità Sabbath e accedere alla funzione Potenza.

La modalità Sabbath tiene il forno acceso in modalità di cottura finché non viene disabilitata. La modalità Sabbath utilizza la funzione di cottura statica. Tutti gli altri cicli di cottura e pulizia sono disabilitati. Non saranno emessi segnali acustici, e il display non indicherà variazioni di temperatura. All'apertura o alla chiusura della porta del forno, la luce del forno non si accenderà o spegnerà e gli elementi scaldanti non si attiveranno o disattiveranno.

Per disabilitare e interrompere la modalità Sabbath, premere  o , quindi premere sullo schermo del display per 3 secondi.

## PREFERENZE

Permettono di modificare diverse impostazioni del forno.

## WIFI

Per modificare le impostazioni o configurare una nuova rete domestica.

## INFO

Per disattivare la "Modalità Demo Negozio", resettare il prodotto e ottenere maggiori informazioni sull'apparecchio.



# CONSIGLI PER LA COTTURA

## COME LEGGERE LE TABELLE DI COTTURA

La tabella contiene: ricetta, preriscaldamento, temperatura (°C), livello grill, tempo di cottura (in minuti), accessori e livello/i consigliati per la cottura.


I tempi di cottura si riferiscono all'introduzione del cibo nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto).


Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se la cottura non fosse sufficiente, passare a quelli più alti.


Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e di preferire le tortiere o le teglie in metallo scuro. È possibile utilizzare anche tegami e accessori in pyrex o in ceramica, ma occorre considerare che i tempi di cottura si allungheranno leggermente. Per ottenere risultati ottimali, seguire attentamente i consigli riportati nella tabella di cottura per la scelta degli accessori da posizionare sui diversi ripiani.

Nelle tabelle, per indicare gli accessori sono usate le icone seguenti:

 Griglia

 Tortiera su griglia

 Leccarda / piastra dolci

 Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia

## STATICO

Gli elementi riscaldanti superiore e inferiore riscaldano l'interno del forno in modo uniforme.

Utilizzare il 3° livello. Per cuocere pizza, torte salate e dolci con farcitura liquida, utilizzare il 1° o il 2° livello.

Preriscaldare il forno prima di introdurre le pietanze.

Questa funzione è la scelta ottimale per cuocere dessert delicati su un solo ripiano.














Utilizzare tortiere in metallo scuro e posizionarle sempre sulla griglia in dotazione. Se si utilizzano le piastre in dotazione, si raccomanda di rimuovere dal forno gli altri accessori non utilizzati per ottenere risultati ottimali e ridurre il consumo di energia.

Per capire se una torta è cotta, inserire uno stuzzicadenti nella parte centrale del dolce. Se lo stuzzicadenti rimane asciutto, il dolce è pronto.

Se si utilizzano tortiere antiaderenti, non imbrattare i bordi: il dolce potrebbe non crescere uniformemente su tutti i lati.

Se il dolce "si sgonfia" durante la cottura, la volta successiva utilizzare una temperatura inferiore, eventualmente preparando un impasto meno liquido e mescolandolo più delicatamente.

Il pesce è cotto quando la pinna dorsale si stacca facilmente. Selezionare inizialmente la temperatura più bassa tra quelle indicate, anche quando si preparano pesci di grandi dimensioni. In generale, quanto più grande è il pesce, tanto minore dovrà essere la temperatura di cottura, con un conseguente prolungamento dei tempi.

Ricetta	Preriscaldamento	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min.)	Livello e accessori
Torte lievitate / Pan di Spagna	Sì	170	30 - 50	
Biscotti / Pasta frolla	Sì	150	20 - 40	
Tortine / Muffin	Sì	170	20 - 40	
Bigné	Sì	180 - 200	30 - 40	
Meringhe	Sì	90	110 - 150	
Pane / Pizza / Focaccia	Sì	190 - 250	15 - 50	
Pizza surgelata	Sì	250	10 - 15	
Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia	Sì	190 - 200	20 - 30	
Lasagne / Flan / Cannelloni / Sformati	Sì	190 - 200	45 - 65	
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg	Sì	190 - 200	80 - 110	
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg	Sì	200 - 230	50 - 100	
Tacchino / Oca 3 kg	Sì	190 - 200	80 - 130	
Pesce al forno / al cartoccio (filetti, intero)	Sì	180 - 200	40 - 60	





## GRILL

L'elemento riscaldante superiore permette di ottenere risultati ottimali con la cottura al grill. Disporre gli alimenti sul 4° o 5° ripiano. Per la carne, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere i liquidi di cottura. Sistemare la leccarda sul 3° o 4° ripiano, aggiungendo circa 500 ml di acqua potabile. Non è necessario preriscaldare il forno. Durante la cottura, lo sportello del forno deve restare chiuso.

Per preparare la carne alla griglia, scegliere tagli dello stesso spessore per ottenere una cottura uniforme. I pezzi di carne molto spessi richiedono tempi di cottura più lunghi.

Per evitare che si brucino in superficie, tenerli a una certa distanza dal grill posizionando la griglia a un livello medio-basso. Girare gli alimenti a metà cottura. Si consiglia di posizionare una leccarda con mezzo litro d'acqua potabile direttamente sotto la griglia sulla quale si trova la carne da grigliare, in modo da raccogliere il liquido di cottura. Rabboccare se necessario.

Ricetta	Preriscaldamento	Potenza grill	Tempo di cottura (min.)	Livello e accessori
Pane tostato	-	3 (Alta)	3 - 6	5
Filetti / Tranci di pesce	-	2 (media)	20 - 30	4 
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger	-	2 - 3 (media - alto)	15 - 30	5 

## TURBO GRILL






Questa funzione attiva simultaneamente l'elemento riscaldante superiore e la ventola.

Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere i liquidi di cottura. Sistemarla al 1° o al 2° livello, aggiungendo circa 500 ml di acqua potabile. Non è necessario preriscaldare il forno. Durante la cottura, la porta del forno deve restare chiusa.

(Se necessario, girare gli alimenti a due terzi della

cottura.)

Utilizzare qualunque tipo di teglia o pirofila adatta alle dimensioni della carne da cuocere. Per gli arrostiti, si consiglia di aggiungere del brodo sul fondo della pentola e di irrorare la carne durante la cottura per insaporirla. Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare in forno per altri 10-15 minuti oppure avvolgerlo in un foglio di alluminio.

Ricetta	Preriscaldamento	Potenza grill	Tempo di cottura (min.)	Livello e accessori
Pollo arrosto (1-1,3 kg)	-	2 (media)	55 - 70	2  1 
Coscio d'agnello / Stinco	-	2 (media)	60 - 90	3 
Patate arrosto	-	2 (media)	35 - 55	3 
Verdure gratinate	-	3 (Alta)	10 - 25	3 

## TERMOVENTILATO

Vengono attivati simultaneamente l'elemento riscaldante circolare e la ventola. La ventola posta sul retro distribuisce uniformemente l'aria calda all'interno del forno.

Utilizzando la funzione "Termoventilato", è possibile cuocere contemporaneamente alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura (ad esempio, pesce e verdure) su ripiani differenti. Si potranno estrarre prima gli alimenti che richiedono tempi di cottura più brevi e lasciare continuare la cottura per quelli che necessitano di tempi più lunghi.

Utilizzare il 4° livello per le cotture su un solo ripiano, il 1° e il 4° per le cotture su due ripiani, il 1°, il 3° e il 5° per le cotture su tre ripiani. Appoggiare sempre le tortiere sulla griglia. Si consiglia di preriscaldare il forno prima della cottura.

















Per ottenere una doratura uniforme, dividere l'impasto in porzioni di pari spessore.

Per la cottura delle pizze, ungere leggermente la teglia per ottenere una base croccante. Distribuire la mozzarella sulla pizza a due terzi della cottura.

Ricetta	Preriscaldamento	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min.)	Livello e accessori
Torte lievitate / Pan di Spagna	Sì	160	30 - 50	
	Sì	160	30 - 50	
Torte ripiene (cheesecake, strudel, torta di mele)	Sì	160 - 200	35 - 90	
Biscotti / Pasta frolla	Sì	140	30 - 50	
	Sì	140	30 - 50	
	Sì	135	40 - 60	
Tortine / Muffin	Sì	150	30 - 50	
	Sì	150	30 - 50	
	Sì	150	40 - 60	
Bigné	Sì	180 - 190	35 - 45	
	Sì	180 - 190	35 - 45 *	
Meringhe	Sì	90	130 - 150	
	Sì	90	140 - 160 *	
Pane / Pizza / Focaccia	Sì	190 - 230	20 - 50	
Pizza (Sottile, spessa, focaccia)	Sì	220 - 240	25 - 50 *	
Pizza surgelata	Sì	250	10 - 20	
	Sì	220 - 240	15 - 30	
Torte salate (torta di verdure, quiche)	Sì	180 - 190	45 - 60	
	Sì	180 - 190	45 - 70 *	
Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia	Sì	180 - 190	20 - 40	
	Sì	180 - 190	20 - 40 *	
Lasagne e carne	Sì	200	50 - 100 *	
Carne e patate	Sì	200	45 - 100 *	
Pesce e verdure	Sì	180	30 - 50 *	

\* Il tempo di cottura è indicativo: le pietanze possono essere tolte dal forno in tempi differenti secondo preferenza.

## COOK 4

Ricetta	Piatto	Preriscaldamento	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min.)	Livello e accessori
Biscotti	Biscotti	Si	135	50 - 70	   
Crostate	Crostate	Si	170	50 - 70	   
Pizze al piatto	Pizza al piatto	Si	210	40 - 60	   
Pasto completo: Crostata (livello 5) Verdure arrostate (livello 4) Lasagne (livello 2) Tagli di carne (livello 1)	Cook 4 menu	Si	190	40 - 120	   




## COTTURA VENTILATA

Questa funzione è indicata per quiche, sformati di verdura o dessert con farciture morbide, come i cheesecake e le torte ripiene alla frutta.

È anche ideale per la cottura di alimenti con un alto contenuto d'acqua. La ventola distribuisce il calore uniformemente all'interno del forno. Questo consente di mantenere una temperatura costante e di ottenere una cottura più uniforme, con l'esterno croccante e l'interno morbido.

Utilizzare il 3° o il 2° ripiano. Prima di introdurre gli alimenti, attendere la fine del preriscaldamento.

Se il fondo della torta risulta poco cotto, disporla su un ripiano più basso e cospargere la base del dolce di pan grattato o biscotti sbriciolati prima di aggiungere il ripieno.

Ricetta	Preriscaldamento	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min.)	Livello e accessori
Torte ripiene (cheesecake, strudel, torta di mele)	Si	160 - 200	30 - 85	
Torte salate (torta di verdure, quiche)	Si	180 - 190	45 - 55	
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)	Si	180 - 200	50 - 60	


## MAXI COOKING

Questa funzione è particolarmente indicata per cuocere tagli di carne di grandi dimensioni (oltre 2,5 kg). Si consiglia di girare la carne durante la cottura per ottenere una doratura uniforme. È preferibile irrorarla di tanto in tanto con il fondo di cottura per evitare che si asciughi eccessivamente.

Utilizzare il 1° o il 2° livello in base alle dimensioni della carne. Non occorre preriscaldare il forno.



Per gli arrostiti, si consiglia di aggiungere del brodo sul fondo della pentola e di irrorare la carne durante la cottura per insaporirla. Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare in forno per altri 10-15 minuti oppure avvolgerlo in un foglio di alluminio.

Se la carne è troppo magra, aggiungere un po' di liquido, urgerla con olio o burro oppure avvolgerla in fette di bacon. Iniziare la cottura con l'arrosto appoggiato sul lato della pelle.

Ricetta	Preriscaldamento	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min.)	Livello e accessori
Arrosto di maiale con cotenna 2 kg	-	170	110 - 150	

## ECO TERMOVENTILATO

Si consiglia di utilizzare il 3° livello. Non è necessario preriscaldare il forno.

Ricetta	Preriscaldamento	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min.)	Livello e accessori
Arrosti ripieni	-	200	80 - 120 *	
Carne in pezzi (coniglio, pollo, agnello)	-	200	50 - 100 *	

\* Il tempo di cottura è indicativo: le pietanze possono essere tolte dal forno in tempi differenti secondo preferenza.

## USO DELLA TERMOSONDA

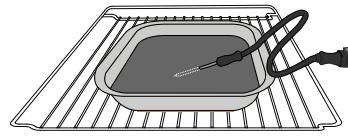
Introdurre gli alimenti nel forno e collegare lo spinotto inserendolo nell'apposita presa posizionata sul lato destro della cavità del forno.

Il cavo è semirigido e può essere flesso per introdurre la termosonda nell'alimento nel modo più efficace. Fare attenzione a evitare che il cavo entri a contatto con l'elemento riscaldante superiore durante la cottura.

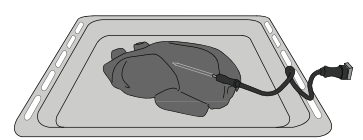
**CARNE:** introdurre la sonda nella carne evitando le ossa e le parti grasse. Per il pollame, la sonda deve essere inserita lateralmente, in mezzo al petto, avendo cura di evitare le parti cave.

**PESCE** (intero): posizionare la punta nella parte più spessa, evitando la lisca.

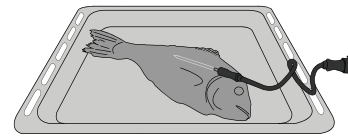
**IMPASTI:** inserire la punta nell'impasto flettendo il cavo in modo da ottenere l'angolazione ottimale. Se si utilizza la termosonda con una delle funzioni 6<sup>th</sup> Sense, la cottura sarà interrotta automaticamente al raggiungimento della temperatura interna ideale per la ricetta selezionata, senza bisogno di impostare la temperatura del forno.



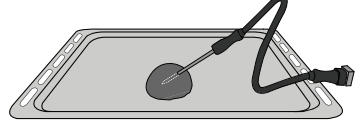
Lasagna



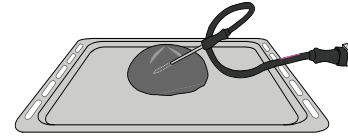
Pollo intero



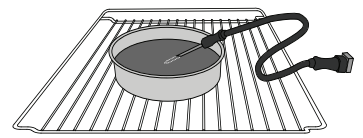
Pesce



Panini



Pagnotta



Torta

## LIEVITAZIONE IN CORSO

Si consiglia di coprire l'impasto con un panno umido prima di introdurlo nel forno. Con questa funzione, i tempi di lievitazione si riducono di circa un terzo rispetto ai tempi di lievitazione a temperatura ambiente (20-25°C).

Il tempo di lievitazione per un impasto da pizza da 1 kg è di circa un'ora.

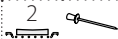
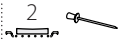

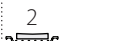
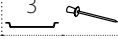
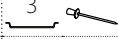
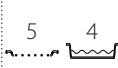


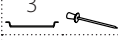
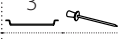

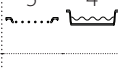
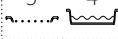
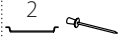
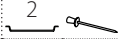
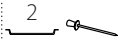
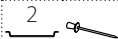
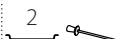
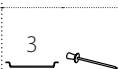


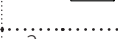
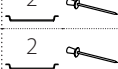
## MANTENERE IN CALDO

Questa funzione permette di mantenere in caldo le pietanze già cotte. È studiata per impedire la formazione di condensa ed eliminare la necessità di pulire il comparto di cottura.

Si sconsiglia di tenere in caldo le pietanze già cotte per oltre due ore. Si ricordi che alcuni alimenti continuano a cuocere quando vengono mantenuti in caldo: se necessario, coprirli per evitare che si asciughino eccessivamente.

## SCONGELAMENTO

Gli alimenti lessati, gli stufati e i ragù di carne si scongelano meglio se vengono mescolati di tanto in tanto durante il processo. Separare gli alimenti quando iniziano a scongelarsi: le porzioni separate si scongelano più rapidamente.

Categorie di alimenti		Livello e accessori	Quantità	Informazioni per la cottura
LASAGNA E PASTA AL FORNO	Freschi	Lasagna 	500 - 3000 g *	Preparare secondo la ricetta preferita. Coprire con salsa bechamel e cospargere di formaggio per ottenere una perfetta doratura
		Cannelloni 	500 - 3000 g *	
	Surgelati	Lasagna 	500 - 3000 g	
		Cannelloni 	500 - 3000 g	
CARNIE	Manzo	Roast beef 	600 - 2000 g *	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire
		Vitello arrosto 	600 - 2500 g *	Spennellare con olio e rosmarino. Cospargere di sale e pepe nero. Distribuire uniformemente sulla griglia. Girare a 2/3 del tempo di cottura
		Bistecca 	2 - 4 cm	Cospargere di sale e spennellare con olio prima della cottura. Girare a 3/5 del tempo di cottura.
		Hamburger 	1,5 - 3 cm	Cospargere di sale e spennellare con olio prima della cottura. Girare a 3/5 del tempo di cottura.
		Cottura lenta 	600 - 2000 g *	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire
		Maiale	Maiale arrosto 	600 - 2500 g *
	Stinco di maiale 		500 - 2000 g *	
	Costine di maiale 		500 - 2000 g	
	Bacon 		250 g	Distribuire uniformemente sulla griglia. Girare a 3/4 del tempo di cottura
	Agnello	Agnello arrosto 	600 - 2500 g *	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire
		Carrè di agnello 	500 - 2000 g *	
		Cosciotto di agnello 	500 - 2000 g *	
	Pollo	Pollo arrosto 	600 - 3000 g *	Spennellare con olio e condire a piacere. Cospargere di sale e pepe. Infornare con il petto verso l'alto
		Pollo arrosto ripieno 	600 - 3000 g *	
		Pollo in pezzi 	600 - 3000 g *	Spennellare con olio e condire a piacere. Distribuire uniformemente sulla leccarda disponendo il lato con la pelle verso il basso
		Filetti/petto di pollo 	1 - 5 cm	Cospargere di sale e spennellare con olio prima della cottura. Girare a 2/3 del tempo di cottura
Anatra arrosto	Anatra arrosto 	600 - 3000 g *	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere	
	Anatra arrosto ripiena 	600 - 3000 g *		
	Anatra in pezzi 	600 - 3000 g *		
	Filetto/petto d'anatra 	1 - 5 cm		Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere. Girare a 2/3 del tempo di cottura

## ACCESSORI



Griglia

Pirofila o tortiera  
su grigliaLeccarda / piastra  
dolci o teglia su  
griglia















Leccarda / teglia

Leccarda con  
500 ml di acqua

Termosonda

	Categorie di alimenti	Livello e accessori	Quantità	Informazioni per la cottura		
CARNE	Tacchino e oca arrosto	Oca arrosto	2	600 - 3000 g *	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere	
		Oca arrosto ripiena	2	600 - 3000 g *		
		Tacchino in pezzi	3	600 - 3000 g *		
	Piatti di carne	Filetto/Petto	5  4	1 - 5 cm	Spennellare con olio e condire a piacere. Cospargere di sale e pepe. Infornare con il petto verso l'alto. Girare a 2/3 del tempo di cottura	
		Kebab	5  4	1 griglia	Cospargere di sale e spennellare con olio prima della cottura. Girare a metà del tempo di cottura	
		Salsicce e wurstel	5  4	1,5 - 4 cm	Distribuire uniformemente sulla griglia. Punzecchiare le salsicce con una forchetta per evitare che l'involucro si laceri. Girare a 2/3 del tempo di cottura	
PESCE	Pesce intero arrosto	Salmone	3  2	0,2 - 1,5 kg *	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere	
		Nasello	3  2	0,2 - 1,5 kg *		
		Merluzzo	3  2	0,2 - 1,5 kg *		
		Spigola	3  2	0,2 - 1,5 kg *		
		Orata	3  2	0,2 - 1,5 kg *		
		Cefalo	3  2	0,2 - 1,5 kg *		
		Pesce intero	3  2	0,2 - 1,5 kg *		
	Filetti e bistecche arrosto	Pesce in crosta di sale	3	0,2 - 1,5 kg *	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere	
		Bistecca di tonno	3  2	1 - 3 cm		
		Trancio di salmone	3  2	1 - 3 cm		
		Bistecca di pesce spada	3  2	0,5 - 3 cm		
		Filetto di merluzzo	3  2	100 - 300 g		
		Filetto di spigola	3  2	50 - 150 g		
		Filetto di orata	3  2	50 - 150 g		
Altri filetti		3  2	0,5 - 3 cm			
Pesce alla griglia	Filetti di pesce	3  2	0,5 - 3 cm	Cospargere di pangrattato e condire con olio, aglio, pepe e prezzemolo		
	Capessante	4	una teglia			
	Cozze Gratinare	4	una teglia			
	Gamberetti	4  3	una teglia			
VERDURE	Verdure arrostiti	Gamberetti	4  3	una teglia	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere	
		Patate	3	500 - 1500 g	Tagliare le patate a tocchetti e condire con olio, sale e aromi prima di infornare	
		Verdure ripiene	3	100 - 500 g l'uno	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere	
	Verdure gratinate	Altre verdure	3	500 - 1500 g	Preparare secondo la ricetta preferita. Cospargere di formaggio per ottenere una perfetta doratura	
		Patate	3	1 teglia		Tagliare le patate a tocchetti e condire con olio, sale e aromi prima di infornare
		Pomodori	3	1 teglia		Cospargere di pangrattato e condire con olio, aglio, pepe e prezzemolo
		Peperoni	3	1 teglia		Preparare secondo la ricetta preferita. Cospargere di formaggio per ottenere una perfetta doratura
		Broccoli	3	1 teglia		Preparare secondo la ricetta preferita. Coprire con salsa bechamel e cospargere di formaggio per ottenere una perfetta doratura
		Cavolfiore	3	1 teglia		
	Altro	3	1 teglia			



	Categorie di alimenti	Livello e accessori	Quantità	Informazioni per la cottura	
TORTE E DOLCI	Torte lievitate	Pan di spagna	2 	500 - 1200 g *	Preparare 500-900 g di impasto per pan di spagna senza grassi. Versare in una tortiera foderata e imburata
		Torta alla frutta	2 	500 - 1200 g *	Preparare un impasto secondo la ricetta preferita aggiungendo frutta fresca tagliata a fette o a dadini. Versare in una tortiera foderata e imburata
		Torta al cioccolato	2 	500 - 1200 g *	Preparare 500-900 g di impasto per pan di spagna senza grassi. Versare in una tortiera foderata e imburata
		Pan di spagna in teglia	2 	500 - 1200 g *	Preparare 500-900 g di impasto per pan di spagna senza grassi. Versare in una tortiera foderata e imburata
	Paste e torte ripiene	Biscotti	3 	200 - 600 g	Preparare l'impasto con 500 g di farina, 200 g di burro salato, 200 g di zucchero e 2 uova. Aromatizzare con essenza di frutta. Lasciar raffreddare. Stendere l'impasto a uno spessore uniforme e tagliare con la forma preferita. Disporre i biscotti su una teglia
		Croissant (freschi)	3 	una teglia	Distribuire uniformemente sulla teglia. Lasciar raffreddare prima di servire
		Croissant (surgelati)	3 	una teglia	
		Bignè	3 	una teglia	
		Meringhe	3 	10 - 30 g l'uno	Preparare il composto con 2 albumi, 80 g di zucchero e 100 g di cocco essiccato. Aromatizzare con essenza di vaniglia e di mandorla. Allineare 20-24 pezzi su una teglia precedentemente imburata
		Crostata	3 	400 - 1600 g	Preparare l'impasto con 500 g di farina, 200 g di burro salato, 200 g di zucchero e 2 uova. Aromatizzare con essenza di frutta. Lasciar raffreddare. Stendere l'impasto a uno spessore uniforme e disporlo in una tortiera. Cospargere di marmellata e infornare
		Strudel	3 	400 - 1600 g	Preparare un mix di mele a dadini, pinoli, cannella e noce moscata. Imburare un tegame, cospargere di zucchero e cuocere per 10-15 minuti. Arrotolare l'impasto e ripiegare la parte esterna
	Torta ripiena alla frutta	3 	500 - 2000 g	Foderare uno stampo con la base e cospargere di pangrattato per assorbire il succo rilasciato dalla frutta. Farcire con frutta fresca a pezzetti mescolata con zucchero e cannella	
TORTE SALATE	Torta salata	2 	800 - 1200 g	Foderare uno stampo da crostata con un impasto per 8-10 porzioni e punzecchiarlo con una forchettina. Farcire l'impasto secondo la ricetta preferita	
	Strudel di verdure	2 	500 - 1500 g	Preparare un composto di verdure a dadini. Condire con olio e cuocere in padella per 15-20 minuti. Lasciar raffreddare. Aggiungere formaggio fresco e condire con sale, aceto balsamico e spezie. Arrotolare l'impasto e ripiegare la parte esterna	

ACCESSORI



Griglia



Pirofila o tortiera su griglia



Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia





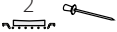
















Leccarda / teglia



Leccarda con 500 ml di acqua




Termosonda

	Categorie di alimenti	Livello e accessori	Quantità	Informazioni per la cottura
PANE	Panini	3 	60 - 150 g l'uno *	Preparare l'impasto con la ricetta preferita per ottenere un pane leggero. Dividere l'impasto formando dei panini e lasciarlo lievitare. Usare l'apposita funzione del forno
	Pane di medie dimensioni	3 	200 - 500 g l'uno *	Preparare l'impasto con la ricetta preferita e disporlo sulla teglia
	Pancarrè in stampo	2 	400 - 600 g l'uno *	Preparare l'impasto con la ricetta preferita per ottenere un pane leggero. Disporlo in uno stampo e lasciarlo lievitare. Usare l'apposita funzione del forno
	Pagnotta	2 	700 - 2000 g *	Preparare l'impasto con la ricetta preferita e disporlo sulla teglia
	Integrale	2 	500 - 2000 g *	Preparare l'impasto con la ricetta preferita e disporlo sulla teglia
	Baguette	3 	200 - 300 g l'uno *	Preparare l'impasto con la ricetta preferita per ottenere un pane leggero. Dividere l'impasto formando delle baguette e lasciarlo lievitare. Usare l'apposita funzione del forno
	Pane speciale	2 	-	Preparare l'impasto con la ricetta preferita e disporlo sulla teglia
PIZZA	Pizza sottile	2 	Teglia rotonda	Preparare l'impasto per pizza con 150 ml d'acqua, 15 g di lievito, 200-225 g di farina, olio e sale. Far lievitare usando l'apposita funzione del forno. Stendere la pasta su una teglia leggermente unta. Aggiungere pomodoro, mozzarella e prosciutto
	Pizza alta	2 	Teglia rotonda	
	Pizza surgelata	2 	Livelli 1 - 4	Estrarre dalla confezione. Distribuire uniformemente sulla griglia
		4  1 		
	5  3  1 			
	5  4  2  1 			

ACCESSORI

 Griglia

 Pirofila o tortiera su griglia

 Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia

 Leccarda / teglia

 Leccarda con 500 ml di acqua

 Termosonda

# PULIZIA E MANUTENZIONE

Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di eseguire ogni operazione.  
Non utilizzare apparecchi a vapore.

Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detergenti abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici.  
Utilizzare guanti protettivi.

Il forno deve essere disconnesso dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione.

## SUPERFICI ESTERNE

- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido.  
Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detergente neutro. Asciugare con un panno asciutto.
- Non usare detergenti corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con le superfici, pulire subito con un panno in microfibra umido.

## SUPERFICI INTERNE

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a

residui di cibo; per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti con un elevato contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.

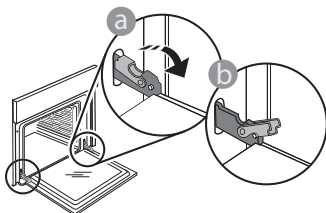
- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.
- Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla.

## ACCESSORI

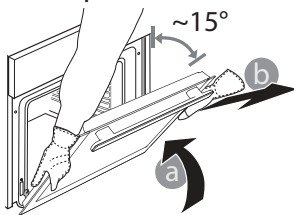
Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

## RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

1. Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco.

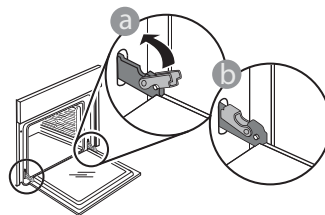


2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla facilmente, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto finché non esce dalle sedi. Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

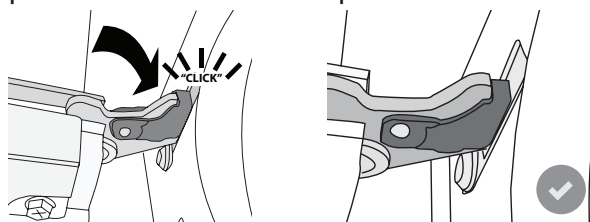


Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

3. Abbassare la porta e poi aprirla completamente. Abbassare i fermi nella posizione originale: fare attenzione che siano completamente abbassati.



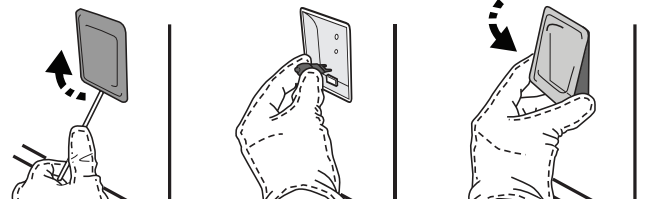
Sarà necessario applicare una leggera pressione per assicurare il corretto posizionamento dei fermi.



4. Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Se non lo fosse, ripetere tutte le operazioni: funzionando male, la porta potrebbe danneggiarsi.

## SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

- Scollegare il forno dalla rete elettrica.
- Rimuovere le griglie laterali.
- Fare leva con un cacciavite per rimuovere il coprilampada.
- Sostituire la lampadina.
- Riposizionare il coprilampada e premerlo con fermezza fino a quando scatta in posizione.
- Riapplicare le griglie laterali.
- Ricollegare il forno alla rete elettrica.



Nota: usare solo lampade alogene da 20-40 W/230 ~ V tipo G9, T 300 °C. La lampada utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009). Le lampadine sono disponibili presso il Servizio Assistenza.

Non maneggiare le lampade a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

## DOMANDE FREQUENTI SULLA CONNESSIONE WIFI

### Quali protocolli WiFi sono supportati?

L'adattatore WiFi installato supporta la connettività WiFi b/g/n per i paesi europei.

### Quali impostazioni occorre configurare nel software del router?

Per il router sono richieste le seguenti impostazioni: 2.4 GHz abilitato, WiFi b/g/n, DHCP e NAT attivati.

### Quale versione di WPS è supportata?

WPS 2.0 o versioni successive. Consultare la documentazione del router.

### Vi sono differenze tra smartphone (o tablet) Android e iOS?

Non vi sono differenze, è possibile usare indifferentemente l'uno o l'altro sistema operativo.

### È possibile utilizzare il tethering con un cellulare 3G invece di un router?

Sì, ma i servizi cloud sono concepiti per dispositivi con connessione permanente.



### Come si può controllare che la connessione a Internet domestica sia funzionante e la funzionalità wireless sia abilitata?

È possibile cercare la propria rete sullo smartphone o sul tablet. Prima di provare, disabilitare tutte le altre connessioni dati.

### Come si può verificare che l'apparecchio sia collegato alla rete WiFi della propria abitazione?

Accedere alla configurazione del router (vedere il manuale del router) e controllare che l'indirizzo MAC dell'apparecchio sia presente nell'elenco dei dispositivi wireless collegati.

### Dove si può trovare l'indirizzo MAC dell'apparecchio?

Premere  e toccare  WiFi, oppure cercare sull'apparecchio l'etichetta contenente gli indirizzi SAID e MAC. L'indirizzo MAC è formato da una combinazione di numeri e lettere che inizia con "88:e7".

### Come si può controllare se la funzionalità wireless dell'apparecchio è abilitata?

Usando lo smartphone o il tablet, controllare nell'app 6<sup>th</sup> Sense Live che la rete dell'apparecchio sia visibile e collegata al cloud.

### Che cosa può impedire al segnale di raggiungere l'apparecchio?

Controllare che i dispositivi collegati non occupino interamente la banda disponibile. Verificare che il numero dei dispositivi abilitati per la connessione WiFi non superi il limite massimo supportato dal router.

### Quale dovrebbe essere la distanza tra il router e il forno?

Normalmente, il segnale WiFi ha una potenza sufficiente per coprire un paio di stanze, ma la portata effettiva dipende in gran parte dal materiale delle pareti. È possibile controllare la potenza del segnale avvicinando lo smartphone o il tablet all'apparecchio.

### Cosa si può fare se la connessione wireless non raggiunge l'apparecchio?

È possibile utilizzare dispositivi specifici per estendere la copertura della rete WiFi domestica, ad esempio access point, ripetitori WiFi e ponti Powerline (non in dotazione con l'apparecchio).

### Dove si possono trovare il nome e la password della rete wireless?

Consultare la documentazione del router. Normalmente, sul router è applicata un'etichetta contenente le informazioni necessarie per accedere alla pagina di configurazione usando un dispositivo connesso.

### Cosa si può fare se il router utilizza il canale WiFi dei vicini?

Forzare il router a usare il canale WiFi dell'abitazione.

## Cosa si può fare se sul display compare il simbolo o se il forno non riesce a stabilire una connessione stabile con il router?

È possibile che l'apparecchio si colleghi al router ma non riesca ad accedere a Internet. Per collegare l'apparecchio a Internet, controllare le impostazioni del router e/o della linea.

Impostazioni del router: NAT deve essere attivo, Firewall e DHCP devono essere configurati correttamente. Tipi di crittografia supportati per le password: WEP, WPA, WPA2. Se si desidera usare un tipo di crittografia differente, consultare il manuale del router.

Impostazioni della linea: se il provider del servizio Internet ha stabilito il numero di indirizzi MAC che possono collegarsi a Internet, può darsi che non si riesca a collegare l'apparecchio al cloud. L'indirizzo MAC è un identificatore univoco ed è diverso per ogni dispositivo. Si dovrà chiedere al provider la procedura da seguire per collegare a Internet altri dispositivi diversi dai computer.

## Come si può controllare se i dati vengono trasmessi?

Dopo avere configurato la rete, spegnere il forno, attendere 20 secondi e riaccenderlo, verificando che l'app mostri lo stato dell'interfaccia utente dell'apparecchio. Selezionare un ciclo o un'altra opzione e controllarne lo stato sull'app.

Alcune impostazioni impiegano diversi secondi per comparire nell'app.










## Si può modificare l'account Whirlpool mantenendo connessi gli apparecchi?

È possibile creare un nuovo account, ma occorre ricordarsi di revocare l'associazione dei propri apparecchi al vecchio account prima di associarli a quello nuovo.

## Cosa occorre fare se si cambia il router?

È possibile mantenere gli stessi parametri di configurazione (nome e password della rete) oppure cancellare le impostazioni precedenti dall'apparecchio e ripetere la procedura di configurazione.

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Interruzione della corrente elettrica. Disconnessione dalla rete elettrica.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnerlo e riaccenderlo e verificare se l'inconveniente persiste.
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero o una lettera.	Il forno è guasto.	Contattare il più vicino Servizio Assistenza Clienti e specificare il numero che segue la lettera "F". Premere  , toccare  "Info" e selezionare "Reset". Tutte le impostazioni salvate saranno cancellate.
L'interruttore generale dell'impianto domestico si spegne.	La potenza dell'apparecchio non è regolata correttamente.	Verificare che la rete domestica abbia una portata nominale di almeno 3 kW. In caso contrario, ridurre la potenza a 13 Ampere. Per modificarla, premere  , selezionare  "Altre Modalità" e quindi scegliere "Potenza".
La funzione non si avvia. La funzione non è disponibile in modalità demo.	È attiva la modalità demo.	Premere  , toccare  "Info" e selezionare "Modalità Demo Negozio" per uscire.
Sul display compare l'icona  .	Il router WiFi è spento. Le impostazioni del router sono cambiate. La connessione wireless non raggiunge l'apparecchio. Il forno non riesce a stabilire una connessione stabile con la rete domestica. La connettività non è supportata.	Controllare che il router WiFi sia collegato a Internet. Controllare che il segnale WiFi sia sufficientemente forte in prossimità dell'apparecchio. Provare a riavviare il router. Vedere la sezione "Domande frequenti sulla connessione WiFi". Se le impostazioni della rete wireless domestica sono cambiate, collegare l'apparecchio alla rete: Premere  , toccare  "WiFi" e selezionare "Collega alla rete".
La connettività non è supportata.	Il comando a distanza non è consentito nel proprio paese.	Prima dell'acquisto, verificare che nel proprio paese sia consentito il comando a distanza degli apparecchi elettronici.

# SERVIZIO ASSISTENZA

## PRIMA DI CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

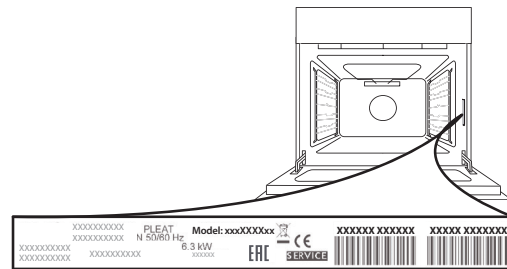
- Provare a risolvere da soli il problema usando le misure descritte nella sezione Guida alla ricerca guasti.
- Spegner e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.

## SE IL PROBLEMA PERSISTE

DOPO AVERE ESEGUITO TUTTE LE VERIFICHE INDICATE, CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA PIÙ VICINO.

Per ricevere assistenza, telefonare al numero indicato sul libretto di garanzia allegato al prodotto o seguire le istruzioni presenti sul sito. Prepararsi a fornire:

- una breve descrizione del problema;
- il modello esatto del prodotto;
- il codice di assistenza (il numero che segue la parola SERVICE sulla targhetta matricola applicata al prodotto, visibile sul bordo interno con la porta del forno aperta);



- il proprio indirizzo completo;
- un contatto telefonico.

## DATI TECNICI

La scheda tecnica del prodotto con i dati energetici dell'apparecchio può essere scaricata dal sito Internet [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)



400011627150